

Himbeersoufflé

Rezept-Info:

Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	70-80 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel
Personenzahl:	10 Stück

Zutaten:

400 g	Himbeeren, tiefgekühlt	1 TL	Kartoffelstärke
3 EL	Wasser, kalt	2-3	Eiweiß (ca. 75 g)
40 g	Zucker		Butter zum Fetten der Form
	Zucker zum Ausstreuen der Form		

Zubereitung:

Himbeeren auftauen und durch ein feines Sieb streichen, 125 g davon abnehmen und erhitzen. Kartoffelstärke im kalten Wasser auflösen. Unter Rühren zum Himbeerpüree geben und einmal aufkochen. Anschließend vom Kochfeld nehmen und abkühlen lassen. Soufflé-Förmchen mit Butter fetten und mit Zucker ausstreuen. Automatikprogramm starten oder Dialoggarer vorheizen. Eiweiß steif schlagen und Zucker nach und nach hinzufügen. Abgekühltes Himbeerpüree vorsichtig unterheben. Masse gleichmäßig auf die Soufflé-Förmchen verteilen und glatt streichen. Soufflé-Förmchen in regelmäßigen Abständen auf das Backblech stellen und Soufflés im vorgeheizten Dialoggarer backen
Einstellung Dialoggarer: Betriebsart: M Chef + Ober-/Unterhitze, Temperatur: 180°C, Gourmet Units: --, Intensität: sanft, Garzeit: 14 Minuten, Vorheizen: ein, Crisp function: aus, Ebene: 2